

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Erdöpfö Schädli

Koch: Markus Fuchs

Zutaten

(4 Personen)

Für den Schädli

- 900 g Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 300 ml Milch
- 100 g Grieß
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Majoran (getrocknet)
- 6 Scheiben Bauchspeck
- 4 EL Speckwürfel
- 1 EL Schmalz für die Form

Für die Beilage

- evtl. übrigen Bratensaft (z.B. vom Sonntagsbraten)
- 1 Pkg. Sauerkraut
- 5 EL Speckwürfel

Quelle: ORF extra

- 4 EL Sauerrahm
- 1 EL Schnittlauch

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Für den Erdöpfö Schädli zuerst die Kartoffeln schälen und nicht allzu fein reiben.
- 2.** Dann die geriebenen Kartoffeln in einer Schüssel mit der Milch, den Eiern, dem Backpulver, dem fein geschnittenen Knoblauch und dem Grieß vermengen und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und etwas getrockneten Majoran würzen. Die Masse gut durchrühren.
- 3.** Eine ofenfeste Form mit Schmalz ausfetten, die Speckwürfel darin verteilen und die Form kurz auf dem Herd erhitzen, um den Speck etwas auszulassen. Dann die Kartoffelmasse in der Form verteilen und den Schädli bei 160° C Heißluft für etwa eine Stunde im Rohr backen.
- 4.** Den Schädli aus dem Rohr nehmen, mit den Speckscheiben belegen und für weitere 20 Minuten backen. Der Erdöpfö Schädli sollte schön bräunen und der Speck sollte gut ausgebraten sein.
- 5.** Inzwischen die Speckwürfel für das Sauerkraut in einer Pfanne auslassen und das Sauerkraut darin erwärmen. Den Bratensaft in einem eigenen Topf erwärmen und den Sauerrahm mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch in einer Schüssel verrühren.
- 6.** Zum Schluss den Erdöpfö Schädli aus dem Rohr nehmen, aus der Form heben und gemeinsam mit dem Sauerkraut, dem Bratensaft und etwas Sauerrahm auf einem flachen Teller anrichten. Frisch geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen und servieren.